



# PROVENZALISCHES MÜSLI



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**250 g** Jogurt Nature

**150 g** Weizenflocken

**125 g** Rüebli, fein gerieben

**125 g** Knollensellerie, fein gerieben

**1** rote Peperoni, klein gewürfelt

**30 g** Rote Zwiebel(n), fein gehackt

**2 EL** Olivenöl

**1 EL** Kräutermischung, fein gehackt

**60 ml** Karottensaft

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.